STAATSCOURANT
Officiële uitgave van het Koninkrijk der Nederlanden sinds 1814.
Nr. 66850
9 december
2016

Publicatie AGOS, Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, wijziging productdossier BOB „TERRE TARENTINE"

Gelet op artikel 2 van het Instellingsbesluit Adviescommissie geografische aanduidingen, oorsprongsbenamingen en gegarandeerde traditionele specialiteiten maakt de Rijksdienst voor Ondernemend Nederland de volgende publicatie(s) in Publicatieblad C 440 van 26 november 2016 van de Europese Unie bekend.

Iedere natuurlijke of rechtspersoon die kan aantonen een rechtmatig belang te hebben in verband met door de Europese Commissie voorgenomen wijziging van bestaand productdossier(s), kan tot uiterlijk 26 januari 2017 zijn bedenkingen daartegen kenbaar maken door middel van toezending van een gemotiveerde verklaring aan Rijksdienst voor Ondernemend Nederland, secretariaat AGOS, Postbus 93119, 2509 AC Den Haag

Bekendmaking van een wijzigingsaanvraag overeenkomstig artikel 50, lid 2, onder a), van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad inzake kwaliteitsregelingen voor landbouwproducten en levensmiddelen

(2016/C 440/05)

Deze bekendmaking verleent het recht om op grond van artikel 51 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 van het Europees parlement en de Raad([1]) bezwaar aan te tekenen tegen de wijzigingsaanvraag.

AANVRAAG TOT GOEDKEURING VAN EEN NIET-MINIMALE WIJZIGING VAN HET PRODUCTDOSSIER INZAKE BESCHERMDE OORSPRONGSBENAMINGEN/BESCHERMDE GEOGRAFISCHE AANDUIDINGEN

Aanvraag tot goedkeuring van een wijziging overeenkomstig artikel 53, lid 2, eerste alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012

„TERRE TARENTINE"

EU-nr.: IT-PDO-0105-01356 – 24.7.2015

BOB (X) BGA ()

1. Aanvragende groepering en rechtmatig belang

O. P. AJPROL Soc. Coop. Agricola dei Produttori olivicoli, voorheen Associazione dei Produttori Olivicoli della provincia di Taranto.
Adres: S. S. 7 Appia, Km. 640,4
74010 Statte (TA)
ITALIË
Tel. +39 0994527778
Fax +39 0994551832
E-mail: info@ajprol.it; gecertificeerde e-mail (PEC): ajprol@pec.it
Bovenstaande vereniging is gerechtigd een wijzigingsaanvraag in te dienen overeenkomstig artikel 13, lid 1, van Besluit nr. 12511 van het Ministerie van Landbouw-, Voedsel- en Bosbouwbeleid van 14 oktober 2013.

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Rubriek van het productdossier waarop de wijziging(en) betrekking heeft/hebben

– ☐ Naam van het product
– ☒ Beschrijving van het product
– ☐ Geografisch gebied
– ☒ Bewijs van oorsprong
– ☐ Werkwijze voor het verkrijgen van het product

- ☒ Verband
- ☐ Etikettering
- ☒ Overige [gegevens van het controleorgaan zijn ingevoerd]

4. Aard van de wijziging(en)

- ☒ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.
- ☐ Wijziging van een productdossier van een geregistreerde BOB of BGA waarvoor geen enig document (of gelijkwaardig document) is bekendgemaakt, die overeenkomstig artikel 53, lid 2, derde alinea, van Verordening (EU) nr. 1151/2012 niet als minimaal kan worden beschouwd.

5. Wijziging(en)

Beschrijving van het product waarop de naam van toepassing is

De wijziging heeft betrekking op drie chemische parameters die zijn vermeld in artikel 8 van het productdossier. De volgende wijzigingen worden voorgesteld:
K232 van ≤ 1,7 naar ≤ 2,4;
linoleenzuur van ≤ 0,6% naar ≤ 0,9%;
campesterol van ≤ 3,3% naar ≤ 3,5%.
Toen het productdossier in het begin van de jaren 2000 werd opgesteld, was het – zij het met enige moeite – mogelijk om de chemische parameters die nu het voorwerp uitmaken van de wijzigingsaanvraag, te behalen.
Na de Europese erkenning en in het licht van de gegevens die zijn verzameld op basis van de systematische analyses van het product om de BOB-status te certificeren, begon het duidelijk te worden hoe moeilijk het was om aan deze parameters te voldoen.
De moeilijkheden werden toegeschreven aan tijdelijke en kortstondige ongunstige plaatselijke omstandigheden.
Pas later werd vastgesteld dat er hier geen sprake was van tijdelijke ongunstige plaatselijke omstandigheden, maar dat het in feite ging om het resultaat van wijdverbreide omstandigheden die hoogstwaarschijnlijk zijn veroorzaakt door veranderingen in het klimaat en het milieu.
Een bewijs hiervoor is het feit dat zelfs Verordening (EEG) nr. 2568/91 van de Commissie([2]) is gewijzigd om, bijvoorbeeld, de waarde voor linoleenzuur te verhogen van ≤ 0,8% naar ≤ 1%.
Uit jarenlange controles van alle partijen olijfolie die in overeenstemming met de geldende wetgeving in het afgebakende geografische gebied zijn geproduceerd, is gebleken dat het voor een groot deel van de geproduceerde olie uitermate moeilijk is om de BOB-certificering te verkrijgen.
Door de aangevraagde wijziging, en dus de vaststelling van waarden die daadwerkelijk verenigbaar zijn met de bodemgesteldheid en de klimatologische omstandigheden van het afgebakende gebied, zou het mogelijk worden dat BOB-certificeringen worden afgegeven, hetgeen tegenwoordig zeer weinig voorkomt door deze al te beperkende grenswaarden.
De voorgestelde wijzigingen van de grenswaarden van K232, het percentage linoleenzuur en het percentage campesterol houden geen significante wijzigingen in van de typische kwaliteitskenmerken en ook geen wijzigingen van de organoleptische kwaliteiten of de stabiliteit in de tijd van de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine”.

Bewijs van oorsprong

Op het moment van de registratie was de informatie over het bewijs van oorsprong enkel in de samenvatting vermeld en was er geen specifiek artikel in het productdossier. Daarom is een specifiek artikel aan het productdossier toegevoegd op basis van de informatie die al aanwezig was in de samenvatting; er zijn aanvullende gegevens toegevoegd om de informatie te verduidelijken.
De vierde en vijfde alinea van de samenvatting luiden als volgt:
„Omdat de olijven afkomstig moeten zijn van olijfgaarden in het productiegebied, schrijven de producenten hun installaties in een speciaal daartoe door het controleorgaan ingesteld en bijgehouden register in.
De productie, verwerking, verpakking en botteling gebeuren in het afgebakende geografische gebied en de producenten die extra olijfolie van eerste persing met die benaming in de handel willen brengen, moeten, om de traceerbaarheid van het product te garanderen, hun verwerkingsinstallaties inschrijven in speciale registers die door het controleorgaan worden beheerd en bijgewerkt. Voorts dienen zij ieder jaar aan te geven hoeveel olijven zij hebben verwerkt en hoeveel olie zij hebben geproduceerd.”.
Artikel 11, dat is toegevoegd aan het productdossier, luidt als volgt:
„Elke fase van het productieproces moet door middel van registraties van de inkomende en uitgaande producten worden bewaakt. De traceerbaarheid van het product wordt gewaarborgd door de

registratie van de kadastrale percelen waarop het product wordt geproduceerd, en van de gegevens van de producenten, de persinstallaties en verpakkingsbedrijven, op lijsten die door het controleorgaan worden beheerd, en door het bijhouden van productie- en verpakkingslijsten. Op basis van de voorschriften van het productdossier en het controleprogramma oefent de controlestructuur toezicht uit op alle natuurlijke en rechtspersonen die in de registers zijn ingeschreven.”
Bovendien is de informatie over specifieke verpakkingsregels in de vijfde alinea van de samenvatting en artikel 9 van het productdossier ook opgenomen in punt 3.5 van het enig document, samen met de nodige motivering. Punt 3.5 van het enig document wordt dus als volgt geformuleerd:
„De extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine” moet worden gebotteld en verpakt in het afgebakende geografische gebied. Deze eis maakt het mogelijk om het bulkvervoer van de olie tot een minimum te beperken. Dergelijk vervoer brengt immers vaak kleine chemische veranderingen teweeg, met significante organoleptische veranderingen tot gevolg. Olijfolie is uitermate gevoelig voor aromatische interferentie die kan worden veroorzaakt door de interne omgeving van de tank die wordt gebruikt om de olie te vervoeren. Om de specifieke kenmerken van het product gedurende het hele productieproces te behouden en de naleving van de kwaliteitseisen te garanderen, moest de olie „Terre Tarentine” altijd worden verpakt binnen het gebied zoals bedoeld in artikel 4. Dankzij hun specifieke kennis over de behandelingswijze van de olie vóór en tijdens het verpakken zijn plaatselijke producenten in staat om onder meer de ideale duur en methoden voor filtratie en bezinking vast te stellen, alsook de ideale temperatuur tijdens het verpakken. Derhalve moet de olie aan het einde van het productieproces in het gebied worden verpakt, teneinde de organoleptische en kwaliteitskenmerken van de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine” te behouden. Door de olie in het gebied te verpakken, kan het controleorgaan het hele productie- en verpakkingsproces zo doeltreffend mogelijk bewaken en er zo voor zorgen dat de typische kenmerken van het product en ook de traceerbaarheid ervan worden gewaarborgd.”.

Verband

Op het moment van de registratie was de informatie over het verband enkel in de eerste drie alinea’s van punt 4.5 en in punt 4.6 van de samenvatting vermeld en was er geen specifiek artikel over het verband in het productdossier.
De informatie in de eerste drie alinea’s van punt 4.5 en in punt 4.6 van de samenvatting, zoals geherformuleerd en aangevuld, is daarom opgenomen in artikel 12. Artikel 12 van het productdossier met betrekking tot het verband luidt derhalve als volgt:
„De olijventeelt vormt een belangrijke productietak en speelt een cruciale rol in de economie van het gebied.
Het gebied waarin de extra olijfolie van eerste persing met de benaming „Terre Tarantine” wordt geproduceerd, ligt op de westelijke helling van de provincie Taranto, is zuidelijk gericht en wordt in het noorden afgeschermd door het kalksteenplateau van Le Murge. Het gebied is in bepaalde landbouwkundige opzichten sterk gespecialiseerd en heeft het milde klimaat, de gunstige bodemgesteldheid en de gunstige klimatologische omstandigheden van de „Arco Jonico”, de kuststrook bij Tarantino. De grond is er zandig, met diepe lagen, is overwegend rood-bruin met een structuur, op sommige plaatsen afwezig en soms rijkelijk aanwezig, bestaande uit grindhoudende en kalkhoudende-gemarmerde kiezelstenen; de doorlatendheid varieert van gemiddeld-hoog tot zeer hoog. Het kleigehalte bedraagt minder dan 20%, terwijl het kalkgehalte maximaal 5% bedraagt. Het klimaat is warm en droog; de gemiddelde neerslag varieert van een minimum van ongeveer 10 mm in de maand juli tot een maximum van ongeveer 80 mm in de maand november; de gemiddelde jaartemperatuur ligt rond de 15o-16 °C, met minima van ongeveer 9 °C en maxima van 30 °C.
De uitzonderlijke bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in het gebied „Arco Jonico” verlenen, samen met de karakteristieke omgeving van het productiegebied van de BOB „Terre Tarentine”, onmiskenbare kwaliteiten aan de geproduceerde olie. Het warme en droge mediterraanse klimaat en de zandige, overwegend rood-bruine grond met diepe lagen zijn bevorderlijk voor de ontwikkeling van een breed scala aan polyfenolen die de bittere en pikante smaak geven.
Bovendien zorgen de zeer oude genomen van de plaatselijke rassen van eeuwenoude bomen voor een kenmerkende en onmiskenbare smaak.
Het gebied van Arco Jonico is uniek en de olijfboom is zo goed aan de plaatselijke omstandigheden geacclimatiseerd dat het tot op heden mogelijk is om deze eeuwenoude bomen te bewonderen; men kan oprecht zeggen dat de olijfbomen hier een plaatselijk natuurlijk en historisch erfgoed zijn. De unieke bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden geven een aroma en smaak aan de extra olijfolie van eerste persing „Terre Tarentine” die doorgaans harmonieus en uitgesproken is, en die opvallend anders is dan die van de olijfolie die wordt geproduceerd in de nabijgelegen omgeving van Bari (pittig en sterk) en Salento (zoet en delicaat). Dit is ook te danken aan de combinatie van de geteelde rassen (zie punt 3.3) die niet in dezelfde mate in een ander productiegebied wordt aangetroffen. Een typisch harmonieuze smaak betekent dat de extra olijfolie van eerste persing „Terre Tarentine” spontaan een evenwichtige smaak ontwikkelt tussen bitter, zoet en pittig met een matig fruitig aroma, in tegenstelling tot de olie uit de nabijgelegen omgeving van Bari die wordt overheerst door het ras Coratina dat een duidelijk pittige en bittere smaak met een intens fruitig aroma geeft, en in

tegenstelling tot de olie uit de nabijgelegen omgeving van Lecce die sterk wordt gekenmerkt door lokale rassen die een vrij zachte, bijna neutrale en zoete smaak met een licht fruitig aroma geven.”.

Overige

Er zijn verwijzingen naar het controleorgaan toegevoegd die niet waren opgenomen in het momenteel geldende productdossier. In artikel 10 van het productdossier staat dat „de naleving van het productdossier van de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine” in overeenstemming met artikel 37 van Verordening (EU) nr. 1151/2012 wordt geverifieerd door het openbare controleorgaan, de Kamer van Koophandel van Taranto, gevestigd te Viale Virgilio 152, 74121 Taranto, tel. +39 0997783311, fax +39 04922109797, e-mail: pat@ta.camcom.it”

ENIG DOCUMENT

„TERRE TARENTINE”

EU-nr.: IT-PDO-0105-01356 – 24.7.2015

BOB (X) BGA ()

1. Naam/Namen

„Terre Tarentine”

2. Lidstaat of derde land

Italië

3. Beschrijving van het landbouwproduct of levensmiddel

3.1. Productcategorie

Categorie 1.5 Oliën en vetten

3.2. Beschrijving van het product waarvoor de in punt 1 vermelde naam van toepassing is

Wanneer de olijfolie „Terre Tarentine” wordt vrijgegeven voor consumptie, mag de olie gefilterd of ongefilterd zijn en moet de olie voldoen aan de volgende kenmerken:

– kleur: geel-groen;
– vloeibaarheid: gemiddeld;
– smaak: fruitig met een gemiddelde bittere bijsmaak en een lichte pittige bijsmaak; maximaal totaalgehalte aan zuren, uitgedrukt in het gewicht aan oliezuur: maximaal 0,6 g per 100 g olie;
– peroxidegetal: ≤ 12 meq O_2/kg;
– K232: ≤ 2,4;
– K270: ≤ 0,150;
– linolzuur: ≤ 10%;
– linoleenzuur: ≤ 0,9%;
– oliezuur: ≤ 70%;
– campesterolgehalte: ≤ 3,5%;
– trilinoleïne: ≤ 0,2%.

Alle andere chemische/fysische parameters die niet expliciet zijn vermeld, moeten voldoen aan Verordening (EEG) nr. 2568/91, zoals gewijzigd en aangevuld.

3.3. Diervoeders (alleen voor producten van dierlijke oorsprong) en grondstoffen (alleen voor verwerkte producten)

De beschermde oorsprongsbenaming „Terre Tarentine” mag alleen worden gebruikt voor olie die wordt verkregen uit de volgende olijvenrassen die afzonderlijk of gecombineerd zijn geplant in olijfgaarden in het geografische gebied: Leccino, Coratina, Ogliarola en Frantoio, die ten minste 80% moeten uitmaken van de voor de productie van de olie geperste olijven, waarbij de percentages onderling mogen variëren; de resterende 20% bestaat uit andere secundaire plaatselijke rassen die in de olijfgaarden in het productiegebied worden geteeld.

3.4. Specifieke onderdelen van het productieproces die in het afgebakende geografische gebied moeten plaatsvinden

Alle fasen van het productieproces, te weten: teelt, oogst en oliewinning, moeten plaatsvinden binnen het afgebakende geografische gebied.

3.5. Specifieke voorschriften betreffende het in plakken snijden, het raspen, het verpakken enz. van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine" moet worden gebotteld en verpakt in het afgebakende geografische gebied. Deze eis maakt het mogelijk om het bulkvervoer van de olie tot een minimum te beperken. Dergelijk vervoer brengt immers vaak kleine chemische veranderingen teweeg, met significante organoleptische veranderingen tot gevolg. Olijfolie is uitermate gevoelig voor aromatische interferentie die kan worden veroorzaakt door de interne omgeving van de tank die wordt gebruikt om de olie te vervoeren. Om de specifieke kenmerken van het product gedurende het hele productieproces te behouden en de naleving van de kwaliteitseisen te garanderen, moest de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine" altijd worden verpakt binnen het gebied zoals bedoeld in punt 4. Dankzij hun specifieke kennis over de behandelingswijze van de olie vóór en tijdens het verpakken, zijn plaatselijke producenten in staat om onder meer de ideale duur en methoden voor filtratie en bezinking vast te stellen, alsook de ideale temperatuur tijdens het verpakken. Derhalve moet de olie aan het einde van het productieproces in het gebied worden verpakt, teneinde de organoleptische en kwaliteitskenmerken van de extra olijfolie van eerste persing met de BOB „Terre Tarentine" te behouden. Door de olie in het gebied te verpakken, kan het controleorgaan het hele productie- en verpakkingsproces zo doeltreffend mogelijk bewaken en er zo voor zorgen dat de typische kenmerken van het product en ook de traceerbaarheid ervan worden gewaarborgd.

3.6. Specifieke voorschriften betreffende de etikettering van het product waarnaar de geregistreerde naam verwijst

De naam van de beschermde oorsprongsbenaming moet op het etiket staan, in duidelijke, onuitwisbare letters en in een kleur die sterk contrasteert met de kleur van het etiket, zodat de naam duidelijk kan worden onderscheiden van de andere informatie op het etiket. Het productiejaar van de olijven waaruit de olie is verkregen, moet op het etiket worden vermeld, samen met de houdbaarheidsdatum bestaande uit de maand en het jaar van een datum die niet verder dan 15 maanden na de productiedatum ligt.

4. Beknopte beschrijving van het afgebakende geografische gebied

Het gebied waarin de olijven die bestemd zijn voor de productie van de extra olijfolie van eerste persing „Terre Tarentine", worden geproduceerd en verwerkt, omvat het gehele administratieve gebied van de gemeenten in de provincie Taranto: het gebied van de gemeente Taranto is in het kadaster geregistreerd onder de letter „A", Ginosa, Laterza, Castellaneta, Palagianello, Palagiano, Mottola, Massafra, Crispiano, Statte, Martina Franca, Monteiasi en Montemesola.

5. Verband met het geografische gebied

De olijventeelt vormt een belangrijke productietak en speelt een cruciale rol in de economie van het gebied.
Het gebied waarin de extra olijfolie van eerste persing met de benaming „Terre Tarantine" wordt geproduceerd, ligt op de westelijke helling van de provincie Taranto, is zuidelijk gericht en wordt in het noorden afgeschermd door het kalksteenplateau van Le Murge. Het gebied is in bepaalde landbouwkundige opzichten sterk gespecialiseerd en heeft het milde klimaat, de gunstige bodemgesteldheid en de gunstige klimatologische omstandigheden van de „Arco Jonico", de kuststrook bij Tarantino. De grond is er zandig, met diepe lagen, is overwegend rood-bruin met een structuur, op sommige plaatsen afwezig en soms rijkelijk aanwezig, bestaande uit grindhoudende en kalkhoudende-gemarmerde kiezelstenen; de doorlatendheid varieert van gemiddeld-hoog tot zeer hoog. Het kleigehalte bedraagt minder dan 20%, terwijl het kalkgehalte maximaal 5% bedraagt. Het klimaat is warm en droog; de gemiddelde neerslag varieert van een minimum van ongeveer 10 mm in de maand juli tot een maximum van ongeveer 80 mm in de maand november; de gemiddelde jaartemperatuur ligt rond de 15o-16 °C, met minima van ongeveer 9 °C en maxima van 30 °C.
De uitzonderlijke bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden in het gebied „Arco Jonico" verlenen, samen met de karakteristieke omgeving van het productiegebied van de BOB „Terre Tarentine", onmiskenbare kwaliteiten aan de geproduceerde olie. Het warme en droge mediterraanse klimaat en de zandige, overwegend rood-bruine grond met diepe lagen zijn bevorderlijk voor de ontwikkeling van een breed scala aan polyfenolen die de bittere en pikante smaak geven.

Bovendien zorgen de zeer oude genomen van de plaatselijke rassen van eeuwenoude bomen voor een kenmerkende en onmiskenbare smaak.
Het gebied van Arco Jonico is uniek en de olijfboom is zo goed aan de plaatselijke omstandigheden geacclimatiseerd dat het tot op heden mogelijk is om deze eeuwenoude bomen te bewonderen; men kan oprecht zeggen dat de olijfbomen hier een plaatselijk natuurlijk en historisch erfgoed zijn. De unieke bodemgesteldheid en klimatologische omstandigheden geven een aroma en smaak aan de extra olijfolie van eerste persing „Terre Tarentine" die doorgaans harmonieus en uitgesproken is, en die opvallend anders is dan die van de olijfolie die wordt geproduceerd in de nabijgelegen omgeving van Bari (pittig en sterk) en Salento (zoet en delicaat). Dit is ook te danken aan de combinatie van de geteelde rassen (zie punt 3.3) die niet in dezelfde mate in een ander productiegebied wordt aangetroffen. Een typisch harmonieuze smaak betekent dat de extra olijfolie van eerste persing „Terre Tarentine" spontaan een evenwichtige smaak ontwikkelt tussen bitter, zoet en pittig met een matig fruitig aroma, in tegenstelling tot de olie uit de nabijgelegen omgeving van Bari die wordt overheerst door het ras Coratina dat een duidelijk pittige en bittere smaak met een intens fruitig aroma geeft, en in tegenstelling tot de olie uit de nabijgelegen omgeving van Lecce die sterk wordt gekenmerkt door lokale rassen die een vrij zachte, bijna neutrale en zoete smaak met een licht fruitig aroma geven.

Verwijzing naar de bekendmaking van het productdossier
(artikel 6, lid 1, tweede alinea, van de onderhavige verordening)
De geconsolideerde tekst van het productdossier is beschikbaar op de volgende website: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
of:
door de website van het Ministerie van Landbouw, Voedsel- en Bosbouwbeleid (www.politicheagricole.it) te bezoeken en te klikken op „Prodotti DOP e IGP" (rechtsboven op het scherm), vervolgens op „Prodotti DOP IGP e STG" (links op het scherm) en ten slotte op „Disciplinari di produzione all'esame dell'UE".

(1) PB L 343 van 14.12.2012, blz. 1.
(2) PB L 248 van 5.9.1991, blz. 1.